Fecha del CVA	22/11/2023

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre *	Rosa Ana		
Apellidos *	Chiva Tomás		
Sexo *	No Contesta	Fecha de Nacimiento *	
DNI/NIE/Pasaporte *		Teléfono *	
URL Web			
Dirección Email			
Identificador científico	Open Researcher and Contributor ID (ORCID) *	0000-0002-2087-9900	
	Researcher ID	H-4233-2015	
	Scopus Author ID		

* Obligatorio

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Ayudante de Investigación		
Fecha inicio	2022		
Organismo / Institución	Consejo Superior de Investigaciones Científicas		
Departamento / Centro			
País		Teléfono	
Palabras clave	Biología molecular, celular y genética; Microbiología; Biotecnología alimentaria		

A.2. Situación profesional anterior

Periodo	Puesto / Institución / País
2022 - 2022	Titulado superior de actividades técnicas y profesionales (Grupo 1) / INSTITUTO DE BIOLOGIA FUNCIONAL Y GENOMICA
2021 - 2021	Titulado superior de actividades técnicas y profesionales (Grupo 1) / INSTITUTO DE BIOLOGIA FUNCIONAL Y GENOMICA
2020 - 2021	Titulado superior de actividades técnicas y profesionales (Grupo 1) / INSTITUTO DE BIOLOGIA FUNCIONAL Y GENOMICA
2020 - 2020	Titulado superior de actividades técnicas y profesionales (Grupo 1) / INSTITUTO DE BIOLOGIA FUNCIONAL Y GENOMICA
2019 - 2019	Titulado superior de actividades técnicas y profesionales (Grupo 1) / INSTITUTO DE BIOLOGIA FUNCIONAL Y GENOMICA
2016 - 2018	Titulado superior de actividades técnicas y profesionales (Grupo 1) / INSTITUTO DE BIOLOGIA FUNCIONAL Y GENOMICA
2013 - 2015	Titulado superior de actividades técnicas y profesionales (Grupo 1) / INSTITUTO DE BIOLOGIA FUNCIONAL Y GENOMICA
2012 - 2013	Titulado superior de actividades técnicas y profesionales (Grupo 1) / Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos
2010 - 2011	Titulado superior de actividades técnicas y profesionales (Grupo 1) / Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos
2009 - 2010	Titulado superior de actividades técnicas y profesionales (Grupo 1) / Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos
2008 - 2009	Titulado superior de actividades técnicas y profesionales (Grupo 1) / Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos
2008 - 2008	Titulado superior de actividades técnicas y profesionales (Grupo 1) / Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos
2007 - 2007	Becario / Departamento de Bioquimica y Biotecnología (URV)

Periodo	Puesto / Institución / País
2003 - 2007	Becario Predoctoral / Departamento de Bioquimica y Biotecnología (URV)
2002 - 2003	Técnico Grupo1 / Departamento de Bioquimica y Biotecnología (URV)
2002 - 2002	Becario de Colaboración / Departamento de Genética Evolutiva (UV)
2001 - 2002	Alumno Colaborador / Departamento de Genética Evolutiva (UV)

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

Rosa Ana Chiva Tomás es licenciada en Biología por la Universidad de Valencia (2001) y Doctora por la Universidad Rovira i Virgili (URV) de Tarragona (2010) bajo la dirección del Dr. José Manuel Guillamón Navarro.

Tanto su tesis en la URV como los trabajos posteriores en el IATA-CSIC (Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos de Valencia) y el actual, en el IBFG, se han desarrollado en el ámbito de la microbiología industrial, concretamente en el área de alimentos.

Actualmente es funcionaria en el Instituto de Biología Funcional y Genómica (IBFG-CSIC, Salamanca) y participa como investigadora en el grupo de la Dra. Mercedes Tamame González en dos proyectos del Ministerio de Ciencia e Innovación (CPP NutriPanSalud y PoC PANVITDEX) y uno de la Universidad de Salamanca (CICER4FOOD TCUE). También pertenece al grupo Grupo de Investigación Reconocido (GIR) Ecología y Biotecnología Microbiana del departamento de Microbiología y genética de la Universidad de Salamanca.

Las principales líneas de investigación son y han sido en el aislamiento, estudio y mejora de microorganismos usados en procesos industriales como es vinificación, realización de cava y panificación, trabajo siempre desarrollado en colaboración con empresas privadas de los diversos sectores, para la posterior transferencia industrial de los desarrollos.

Ha publicado 18 artículos en prestigiosas revistas de su especialidad como son Food Microbiology, FEMS Yeast Research or Journal of Applied Microbiology. También ha participado en 37 congresos tanto nacionales como internacionales donde ha presentado los trabajos realizados.

La investigadora también ha participado en la codirección de la Tesis Doctoral de Alicia Gutiérrez Linares en el IATA (2013) y en la dirección de laS tesis de máster de María Dolores Espinosa Alcalatud (USAL, 2014), Sira Blanco Navarro (USAL, 2016) y Alberto Recio Torrado (USAL, 2019). Además de impartir docencia de prácticas tanto en la URV (2004-2006), como USAL (2015) y organización de cursos de Microbiología Industrial para empresas (2010 y 2012).

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES

C.3. Proyectos y Contratos

1 **Proyecto**. CPP2021-008595, NUTRIPANSALUD: OBTENCIÓN DE PANES SALUDABLES DE ALTA CALIDAD NUTRICIONAL CON MATRICES VEGETALES, INÓCULOS MICROBIANOS Y PROCESOS TECNOLÓGICOS INNOVADORES. Ministerio de Ciencia e Innovación. Mercedes Tamame González. (INSTITUTO DE BIOLOGIA FUNCIONAL Y GENOMICA). 01/10/2022-30/09/2025. 790.806,9 €. Miembro de equipo.

2 **Proyecto**. PDC2022-133562-I00, PDC2022-133562-I00, PanVitDex, Valorización de cepas de Weisella cibaria sobreproductoras de riboflavina y dextrano para elaborar panes innovadores con propiedades funcionales contrastadas. Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación 2021-2023. Gloria del Solar. (Consejo Superior de Investigaciones Científicas). 01/12/2022-30/11/2024. 146.050 €. Miembro de equipo.

3 **Proyecto**. PC_TCUE21- 23_037, CICER4FOOD: Harinas de garbanzo y microbiota propia para la innovación en panificación saludable. FUNDACION GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE SALAMANCA. Mercedes Tamame González. (INSTITUTO DE BIOLOGIA FUNCIONAL Y GENOMICA). 01/05/2022-28/02/2022. 10.000 €.

4 **Proyecto**. PC_TCUE18- 20P_029, Nuevos inóculos fermentativos vivos mixtos para panificación (BIOTECNOPAN). FUNDACION GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE SALAMANCA. Mercedes Tamame González. (INSTITUTO DE BIOLOGIA FUNCIONAL Y GENOMICA). 21/04/2021-30/09/2021. 9.000 €.

5 **Proyecto**. RTC-2017-6163-2, Desarrollo de Microbiología Avanzada con propiedades diferenciadoras para la optimización y mejora de los procesos enológicos-INNOMICROVIN. PLAN ESTATAL DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA Y TÉCNICA Y DE INNOVACIÓN 2013-2016 PROGRAMA ESTATAL DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN ORIENTADA A LOS RETOS DE LA SOCIEDAD. - CONVOCATORIA RETOS DE COLABORACIÓN 2015 -. Mercedes Tamame González. (INSTITUTO DE BIOLOGIA FUNCIONAL Y GENOMICA). 2018-2020. 122.900,7 €. Miembro de equipo.

6 **Proyecto**. TCUE15-17_F2_002 ; 2017- 2018, Biodiversidad microbiana en semillas de cereales cosechados en 2016-2017 e identificación de levaduras de potencial interés biotecnológico.. FUNDACION GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE SALAMANCA. Mercedes Tamame González. (INSTITUTO DE BIOLOGIA FUNCIONAL Y GENOMICA). 2017-2018. 10.000 €.

7 **Proyecto**. PC_TCUE15 - 17_F2_030, Desarrollo de 2 nuevos prototipos de starters para panificación: propiedades de panes experimentales y evaluación de su transferencia al sector empresarial.. FUNDACION GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE SALAMANCA. Mercedes Tamame González. (INSTITUTO DE BIOLOGIA FUNCIONAL Y GENOMICA). 2017-2018. 10.000 €.

8 **Proyecto**. Herramientas predictivas para contribuir a la innovación de vinos ecológicos autóctonos de la sierra de Salamanca y proteger la salud de los viñedos. UNIVERSIDAD DE SALAMANCA. Mercedes Tamame González. (INSTITUTO DE BIOLOGIA FUNCIONAL Y GENOMICA). 2017-2018. 8.000 €. Investigador principal.

9 **Proyecto**. RTC-2015-4391-2, Proyecto InnoStarPan: Nuevos productos industriales de panificación a través del desarrollo de nuevos starters y harinas innovadoras de alta calidad.. PLAN ESTATAL DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA Y TÉCNICA Y DE INNOVACIÓN 2013-2016 PROGRAMA ESTATAL DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN ORIENTADA A LOS RETOS DE LA SOCIEDAD. - CONVOCATORIA RETOS DE COLABORACIÓN 2015 -. Mercedes Tamame González. (INSTITUTO DE BIOLOGIA FUNCIONAL Y GENOMICA). 2015-2018. 1.243.694 €. Miembro de equipo.

10 **Proyecto**. IPT-2012-1321-060000, Proyecto PROPAN: Obtención de productos de panificación innovadores mediante el desarrollo de nuevas levaduras panaderas y de líneas de alta calidad del nuevo cereal Tritordeum (Subprograma Innpacto 2012). Plan Nacional de Investigación científica, desarrollo e innovación tecnológica. Subprograma INNPACTO 2012. Mercedes Tamame Gonzálex. (INSTITUTO DE BIOLOGIA FUNCIONAL Y GENOMICA). 2013-2016. 2.178.840,87 €. Miembro de equipo.

11 **Proyecto**. Análisis funcionals de levaduras vínicas para determinar su diferente adaptación frante a la baja temperatura y al etanol. Ministerio de Ciencia e Innovación. Investigación. José Manuel Guillamón Navarro. (Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos). 2011-2013. 121.000 €.

12 **Proyecto**. Nutrientes nitrogenados en la fermentacion alcoholica: necesidad y efecto sobre su desarrollo (Proyecto CENIT en Enología Deméter"). (Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos). 2008-2012. 40.600 €.

13 **Proyecto**. Aspectos que influyen en la calidad de los vinos espumosos elaborados mediante el metodo tradicional (Proyecto CENIT en Enología Deméter"). (Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos). 2008-2012. 87.000 €.

14 **Proyecto**. Desarrollo de nuevas estrategias vitícolas y enológicas que permitan hacer frente a los cambios derivados de las nuevas condiciones climaticas (Proyecto CENIT en Enología Deméter"). (Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos). 2008-2012. 90.200 €.

15 **Proyecto**. Análisis funcional del genoma de Saccharomyces cerevisiae en fermentaciones vínicas a baja temperatura. (Universitat Rovira i Virgili). 2005-2007. 113.000 €.

16 **Proyecto**. Centro de Referencia de Tecnología de los Alimentos de la Generalitat de Catalunya Unitat d'Enologia. Direcció General de Recerca. (Universitat Rovira i Virgili). 2003-2005. 320.000.000 €.

17 **Proyecto**. Grup d'Enologia. Direcció General de Recerca. (Universitat Rovira i Virgili). 2002-2005. 42.070,85 €.

18 **Proyecto**. Red temática de levaduras de interés enológico. Direcció General d'Universitats.. (Universitat Rovira i Virgili). 2003-2004.

19 **Proyecto**. Análisis de los mecanismos moleculares y bioquímicos de Saccharomyces cerevisiae en fermentaciones vínicas a bajas temperaturas. Producción y desarrollo industrial. Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología. (Universitat Rovira i Virgili). 2001-2004. 123.207,48 €.